

## PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

AA

(11)Publication number : 63-022155  
(43)Date of publication of application : 29.01.1988

(51)Int.Cl.

A23L 1/10

(21)Application number : 61-164485

(71)Applicant : SAKABE TADAYOSHI

(22)Date of filing : 11.07.1986

(72)Inventor : SAKABE TADAYOSHI

## (54) PRODUCTION OF UNPOLISHED RICE FLOUR

## (57)Abstract:

PURPOSE: To produce unpolished rice flour usable for various purposes such as jam, soup, juice, bread, ingredient for various cakes, etc., by expanding unpolished rice explosively, drying and grinding.

CONSTITUTION: Unpolished rice is explosively expanded by heating under pressure by using a well-known machine for popped cake, dried by hot air and ground by a well-known mill. Then the prepared flour is screened by various sieves such as sieve of about 60 meshes to give a final product.

## LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

BEST AVAILABLE COPY

⑬ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭63-22155

⑤ Int.Cl.<sup>4</sup>

A 23 L 1/10

識別記号

庁内整理番号

A-6760-4B

⑬ 公開 昭和63年(1988)1月29日

審査請求 有 発明の数 1 (全2頁)

⑭ 発明の名称 玄米粉の製法

⑯ 特 願 昭61-164485

⑰ 出 願 昭61(1986)7月11日

⑱ 発 明 者 酒 部 忠 俊 北海道斜里郡小清水町字小清水672番地の35

⑲ 出 願 人 酒 部 忠 俊 北海道斜里郡小清水町字小清水672番地の35

⑳ 代 理 人 弁理士 川 成 靖 夫

明 細 書

1. 発明の名称

玄米粉の製法

2. 特許請求の範囲

玄米に熱と圧力を加え爆発的に膨張加工したものを、さらに乾燥し粉碎したのち、多種のふるいにかけることを特徴とする玄米粉の製法。

3. 発明の詳細な説明

A. 発明の目的

イ. 産業上の利用分野

本発明は、新規な構成を有する玄米粉の製法に関するものである。

ロ. 従来の技術とその問題点

従来の玄米粉は食べずらいためか利用範囲が小麦粉に比べると狭い。

B. 発明の構成

イ. 問題を解決しようとする手段

本発明では、下記の構成のものによって上述した問題を解決しようとするものである。

る。

すなわち、本発明のものは玄米に熱と圧力を加え爆発的に膨張加工したものを、さらに乾燥し粉碎したのち、多種のふるいにかけることにより多用途に食しやすくした玄米粉の製法である。

ロ. 発明の実施例

第1工程～玄米に熱と圧力を加え爆発的に膨張加工を施す。この場合、公知のポン菓子機で処理するとよい。

第2工程～第1工程を経たものを熱風乾燥する。

第3工程～第2工程を経たものを公知の製粉機で粉碎処理する。

第4工程～多種のふるいにかける。

60メッシュ程度のふるい機が好適であった。

このようにして、最終製品である玄米粉を得る。

また、第1工程時に膨張した玄米のほか  
に膨張した糖がでる。この糖をこんどは、  
こんがり炒り、公知の製粉機で粉碎し60  
メッシュ程度のふるい機にかけて玄米糖粉  
とも言ふべき粉を得ることができる。

ハ、使用方法

効果と共に説明する。

C、発明の効果

イ、従来の玄米粉は利用範囲が小麦粉など  
に比べると狭いが、本発明で得た玄米粉は  
ジャム、スープ、お茶、ジュース、パン、  
各種菓子の素材などに多用途利用が可能で  
ある。

ロ、本発明で得た玄米粉約80%と玄米糖  
粉と~~を~~言うべき粉約20%を混合すると  
玄米ジャムの素、玄米コーヒーの素、玄米  
ジュースの素、玄米粉茶の素などにするこ  
とができる。

ハ、本願によれば栄養分は多いが食味のあ  
まり良くない玄米を素材にした食物で最も

食しやすいものとする事が出来る。

特許出願人

代理人 弁理士

酒 部 忠 俊

川 成 靖

